

fabrica

COUVERT - Cortesia da casa

PARA COMPARTILHAR

Burrata Cremosa, Compota De Tomate, Pesto e Brotos (Pão da Casa) | 38

Espumante Estância do vinho Guatambu Rosé – BRASIL “Destaca-se por ser o primeiro espumante rose do Brasil” | 120

Carne Cruda, Chips de Batata Doce e Alho Negro | 35

Familia Cecchin - Carignan 2017 Natural - ARGENTINA “O vinho Família Cecchin é feito na região de Maipú, na Argentina, por descendentes de italianos vindos de Treviso” | 125

Polenta Na Tábua, Ragú De Linguiça e Fonduta De Parmesão | 33

Volandera – Garnacha Natural 2017 – ESPANHA “Muito fresco e intenso, tanino suave, acidez que permite-nos beber o vinho em uma temperatura fria. Feito na Regiao Navarra” | 140

Bolinhos de Polvo e Maionese de Limão Siciliano (4 und) | 36

De Alberto - Verdejo Natural 2017 – ESPANHA “Com equilibrada acidez, muita estrutura e retrogosto amendoado. Um vinho branco de muita personalidade e exotismo, mas principalmente prazeroso” | 120

Ravioli de Gema, Fonduta de Grana Padano e Mel de Jataí (2 und) | 46

Familia Cecchin – Chardonnay Natural 2017 – ARGENTINA “Vinho fresco, com bom corpo e acidez equilibrada. Cor amarelo com traços verdes, aroma frutado, abacaxi e pêssego” | 25 – 110

Vieiras Grelhadas, Pure de Cenoura e Gastrique | 42

Andes Plateau - Cota 500 Chardonnay 2018 Natural – CHILE “O Andes Plateau nasceu como uma busca incansável, para exibição, com vinhos frescos e fáceis de beber, e com sentido de montanha” | 120

Arancini de queijos e Goiabada Artesanal | 36

Funcken Hausen – Malbec, Bonarda e Syrah 2016 – ARGENTINA 1 LITRO “um vinho feito pelo enólogo estrela Mauricio Lorca, conhecido por seus projetos lindos na Catena, Foster e Luigi Bosca!” | 166

PRATOS DA NONNA

Nosso Famoso Spaghetti Alla Carbonara | 64

Castelvecchio – Barolo DOCG 2012 -ITÁLIA- “O Castelvecchio Barolo é um vinho tinto imponente, como um bom Barolo deve ser. Com aromas intensos, é um vinho encorpado, tem boa estrutura e um final atraente” | 320

Pignataro – Nero di Troia IGP 2014 – ITÁLIA “A videira Nero di Troia é uma variedade cultivada exclusivamente no Norte da Puglia. A área de produção é muito pequena, portanto a quantidade de garrafas para o mercado mundial são limitadas” | 140

Ravioli de Ricotta, Polvo e Pato | 64

Andes Plateau - Cota 500 Chardonnay 2018 Natural – CHILE “O Andes Plateau nasceu como uma busca incansável, para exibição, com vinhos frescos e fáceis de beber, e com sentido de montanha” | 120

Mezza Rigatoni Alla Vodka (Preferido da nossa Chef) | 64

Argila – Alentejo 2015 – PORTUGAL “ Nariz elegante com notas de amora, marmelo, pimenta preta e sugestões vegetais a dar frescura. Na boca entra muito fresco com taninos, estrutura envolvente e tensa” | 130

Capellini, Molho de Limao Siciliano e Bottarga Artesanal | 62

Revoltosa – Barbera 2016 Natural – CHILE “Cor vermelha brilhante e intensa. Na boca apresenta taninos presentes, mas amigável ao mesmo tempo, é de intensidade média a longa” | 145

Gnocchi De Abóbora Japonesa, Burrata e Vinho do Porto Branco | 58

Épico Guatambu III – Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo – BRASIL “Expoente de mais alta gama da vinícola, o Épico foi elaborado com pequenas reservas de vinhos de três diferentes safras(2015,16 e 17), sendo que todos passaram por carvalho francês” | 155

Gnocchi de Milho, Bolognesa, e Creme de Ricotta de Búfala | 58

Cientruenos – Garnacha 2015 Natural – ESPANHA “Lembra frutas cozidas, complexo, é um vinho longo e persistente” | 115

DO OCEANO AO CONTINENTE

Polvo Grelhado e Risoto De Cúrcuma | 68

Paraje Marín – Monastrel 2016 – ESPANHA “Sabor com acidez e álcool equilibrados, taninos polidos com final persistente.” | 140

Michel Picard – Chablis 2014 – FRANÇA “Michel Picard hoje é um nome muito forte na Borgonha, Um de seus carros chefes é o seu Chablis, denominação que é referência mundial quando o assunto é Chardonnay.” | 290

Pescado Do Dia, Legumes Orgânicos Grelhados e Farofinha | 61

Paraje Marín – Monastrel 2016 – ESPANHA “Sabor com acidez e álcool equilibrados, taninos polidos com final persistente.” | 140

Amansado – Pedro Ximenes 2017 – ARGENTINA “De Mendoza Lujan de Cuyo, safra 2017 foi uma grande surpresa, aromático, fresco, intenso, vinho elegante, fresco e boa acidez mineral” | 99

Entrecôte Debetti, Pure de Batata com Cebola Caramelizada e Farofa Crocante | 68

Amansado – Malbec 2017 Orgânico – ARGENTINA “Colheita manual, produção limitada, Malbec fresco, frutas negras com notas de especiarias pimenta negra, tanino equilibrado, fácil de beber e final persistente” | 99

Revoltosa – Barbera 2016 Natural – CHILE “Cor vermelha brilhante e intensa. Na boca apresenta taninos presentes, mas amigável ao mesmo tempo, é de intensidade média a longa” | 145

“Cassoulet Italiano” Carré Di Porcellino, Feijão Branco, Pancetta e Liguíça | 64

Castelvecchio – Barolo DOCG 2012 “O Castelvecchio Barolo é um vinho tinto imponente, como um bom Barolo deve ser. Com aromas intensos, é um vinho encorpado, tem boa estrutura e um final atraente” | 320

Revoltosa – Barbera 2016 Natural – CHILE “Cor vermelha brilhante e intensa. Na boca apresenta taninos presentes, mas amigável ao mesmo tempo, é de intensidade média a longa” | 145

Peito de Pato Grelhado, Lentilha de Castelluccio e Compota de Maça | 68

Michel Picard – Chablis 2014 – FRANÇA “Michel Picard hoje é um nome muito forte na Borgonha, Um de seus carros chefes é o seu Chablis, denominação que é referência mundial quando o assunto é Chardonnay.” | 290

Pignataro – Nero di Troia IGP 2014 – ITÁLIA “A videira Nero di Troia é uma variedade cultivada exclusivamente no Norte da Puglia. A área de produção é muito pequena, portanto a quantidade de garrafas para o mercado mundial são limitadas” | 140

DOCE VIDA

Bolo de Chocolate da Chef Tássia Magalhães com Caramelo E Flor De Sal ou Chocolate | 23

Pannacotta, Farofinha Crocante e Mel de Borá MBEE | 23

Licor de Tannat Reserva Roble – Tannat 2017 – URUGUAI “Aromas de chocolate, ameixas, especiarias e frutas pretas, com um acabamento untuoso de taninos sedosos e aveludados | 20

Toro de Piedra Late Harvest - Sauvignon Blanc Semillon – CHILE “Completo e deliciosamente doce, bem equilibrado, com boa acidez, com notas de “maduro nobre” a partir de uvas colhidas em atraso | 20

Café Santa Maria Orgânico e Petit Four Artesanal | 7

DIGESTIVOS

Limoncello, Vinho do Porto | 20

Licor St. Germain | 25

Licor 43 | 20

Se sentar só para compartilhar vale a pena “harmonizar” com os drinks da Fabbrica!

CIAO – Tequila • Infusão de Abacaxi e Maracujá • Cointreau • Amaretto • Sour | 30

CAPRI TÔNICA – Vinho do Porto Branco • Limão Siciliano • Manjeriço • Tônica | 30

ILLEGALE – Gin • St Germain • Amaro • Vermuth Dry | 30

CARNEVALE – Rum • Licor de Frutas Tropicais • Ginger Beer | 30

GIN TÔNICA – Gin • Tônica • Especiarias | 30

BLOODY MARY FABBRICA – Suco de Tomate • Vodka • Pickles de Cenoura | 30

DRINKS CLÁSSICOS | 30

*Couvert a parte: R\$8,00



Acesse nosso Instagram scaneando o código acima!

